



מוזיאון ישראל, ירושלים

עסקיות הצהריים

מוגשות בין השעות 12.00-16.00

אפריטיף/42

ערק לימונים ליצי' ונענע של אביב
ג'ין, טוניק, מלפפון, לימון ופסילורה
קמפרי אשכוליות אדומות
מוחיטו
אפרול שפריץ על קאוזה תפוז וקרח
ערק שוש – שוט - 12
בירה קרלסברג/30
כוס יין הבית רוזה/לבן/אדום/35

מנות ראשונות

טפסים קטנים ולחם/48

פרנה חמה מהתנור, חציל, חריפים, איקרא לבנה, טחינה ועגבנייה

מרק היום/ 42

כל יום אחר

סלט ירוקים/45

מיקס חסות, בזיליקום, נענע, לימונים, צנונית, תפוח עץ וויניגרט

סלט חקלאים/45

שרי, שומר, קולרבי, גזר, מלפפון, לימון שמן זית

סלק מדורה / 42

פלחי סלק מדורה, קרם ארטישוק ירושלמי ואפונת וואסבי

חציל מהאש/52

חציל מהאש, טחינה, זרעי עגבניה, פלפל חריף, פרחי ורדים, אגוזי מלך, פטרוזיליה טרייה

קרפצ'יו סלמון/62

בצל סגול, צנונית, עלי כוסברה, צ'ילי אדום, לימון, שמן זית

סיגרלות אסאדו מפורק/66

דפי סיגר דקיקים מגולגלים עבודת יד, ממולאים באסאדו מפורק ובצלים

רוסטביף סינטה/72

פרוסות רוסטביף סינטה, חרדל דיז'ון עוקץ, צלפי מלח

כבד קצוץ בני ברק סטייל/48

כבד תרנגולת קצוץ בני ברק סטייל, בצל מטוגן, חזרת ומלפפון כבוש

המחירים אינם כוללים שירות

מנות עיקריות

ניוקי ענבים טבעוני/86

ניוקי טרי, קרם ארטישוק ירושלמי, ירוקי שוק, אפונת גינה, שמן זית

סלט עוף לפטיני/86

חזה עוף פרוס מהגריל, חסות, בזיליקום, שקדים פרוסים, פומלה, נבטים לבנים, רוטב ויניגרייט

שניצל קילומטר/85

שניצל ענק ודק מוגש עם תפוחי אדמה צלויים בתנור

לולה/85

שיפודי נתחי פרגית, רוטב מבוטנים וצ'ילי, פירה תפוחי אדמה, תרד חלוט

המבורגר מודרן וצ'יפס/85

220 ג' מנתחים מובחרים, בלחמנייה מתוקה עם חסה, בצל, עגבנייה, צ'יפס

סופריטו ערמונים וארטישוק ירושלמי/94

כתף בקר, תפוחי אדמה, ערמונים וארטישוק ירושלמי בבישול סבלנות של שעות

קבב בגריל על טאבולה/86

קבב טלה ובקר, משווייה עגבניות פיקנטי, סלט טאבולה בורגול ועשבי תבלין טריים טחינה

סלמון על הפלאנצ'ה/120

סלמון על הפלאנצ'ה, ניוקי ענבים, אפונת גינה, תרד, רוטב ירוקים ולימון

שיפוד אנטריקוט בגריל/120

שיפוד אנטריקוט שמנמן על האש, צ'נקים של תפוחי אדמה בתנור, צ'ימיצ'ורי עשבים פיקנטי



מנת ילדים/56

שניצלונים, צ'יפס ולימונדה

מתוקים/42

הפרעת שוקולד - פאדג' שוקולד סמי פרדו, מרק שוקולד, גלידת שוקולד

סיגר שקדים - ממולא מרציפן ומטוגן מוגש חם עם גלידת פיסטוק

הכי ירושלמי שיש - בסבוסה סולת, חוטי חלווה, גלידת תבלינים, טחינה גולמית וסילן

מלבי מחווה לבלומפילד - רוטב מי ורדים ופטל, קוקוס

סורבה - 3 כדורים טעמי היום

חם/קר

אספרסו קצר/ארוך/כפול 13/12/11

הפוך שיבולת שועל / הפוך סויה/17

תה/15 חליטת נענע/15 קנקן תה קר/35

לימונדה/מים מינרלים/סודה-12

קוקה קולה, ספרייט/14

מינרלים גדול/26 פרללה/29

המחירים אינם כוללים שירות

ברוכים הבאים למודרן,

אנחנו מציגים, פרשנויות מודרניות למטבח הירושלמי שצמח כאן בתוך החומות.
המטבח הירושלמי שצמח במאה האחרונה והתאפיין במוצרים פשוטים וקלים לאפסון לעת מחסור.
חצרות הנשים מתפוצות ישראל השונות השביחו אותם, על ידי בישול ארוך ומשותף על פתילות קטנות ובטאבונים שכונתיים.
תוך שהן מוסיפות את תבלין הגעגוע לארצות הרחוקות מהן הגיעו.
השימוש בבשר נערך בעיקר לכבוד שבת וימות חג. אז, נכנס סיר בשר דשן עם ירקות שורש לבישול לשעות ארוכות
לאחר שנצלה או טוגן קלות. זהו הסופריטו הירושלמי הנהדר שאצלנו הוא מוגש עם ארטישוק ירושלמי וערמונים.



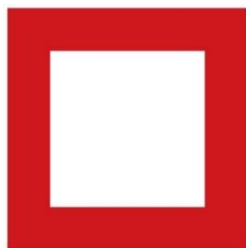
המתכונים של ירושלים פורקו והורכבו כאן מחדש. מסורת מאת השנים בהגשה עכשווית.
אנו משתמשים במיטב התוצרת הישראלית ומשנים את התפריט לפי עונות השנה והמצאי בשווקים

תפריט MODERN בנוי לחוויה מיוחדת בחרו לפחות פריט אחד

מהמנות המיוחדות, סלטים, ומנות קטנות ותחלקו.

זה הכיף של מודרן.

תהנו.



מודרן אירועים

למודרן שלושה מפלסים היכולים לארח יחד 300 איש. עם או בלי ביקור במוזיאון

מודרן קייטרינג מבצע אירועים עד 2500 איש ברחבי המוזיאון ובירושלים

מחלקת עסקים, קבוצות ואירועים events@modern.co.il

Modern.co.il/Events

M**DERN**
Jerusalem